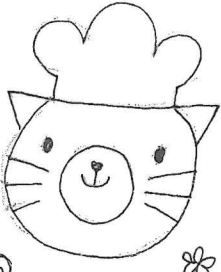


きゅうしょく  
Special たより



井垣の先生たち、ワリーの先生たちについて、今回は事務局と給食室のメンバーに、好きな給食をきいてみました！ みなさん給食を楽しみにしてくれていて、子どもにとっても大人にとっても食事って大切なメニューと改めて感じます。

給食を作って印象に残っているメニュー

どんなに良い保育をしていても事務手続きがきちんとしていなければ、園を運営することはできません。表立、関わりの機会はありませんが、園を支え、困ったときは快く力を貸してくれる事務局のみなさん。

いつもありがとうが「ざ」いませう！！

私は南丈立作りをしているだけで、実際に給食を作り、次の日の準備をしてくれているのは、私が知らない貝からその給食を大切にしてくれていて、卒園児のお母さんだったりする。頼りにおまみなさんです！！  
給食室のみなさんの優しさで、その給食をおいしくしてくれています。

面白くて、なんでも知ってる！  
**まるやまさん**  
×ロンの風  
食べやすく、おいしい。  
長崎うどん  
あじの味が染み込んで、最高です。

優しく、頼りになる  
**しらしさん**  
栗鳥のからあげ  
メニューにあると1週間くらい前から楽しみにしている。生姜が交わっていておいしい！  
ホトサラダ  
自分で作って自分な味の味に辿り着けた時のマヨが苦手な子もパロリと食べてくれるその味も

特に魚物が絶品！給食室の要  
**いたやまさん**  
スパゲティミートソース  
リンスアップがしたい。作るのが便利だからとても楽。たっぷりお肉がたっぷりあるソースが好き。  
まじしのたれ  
工程は意外と手がかりが、11くらいまで食べたい。大好きです。

フルーツの軽いつけ  
**たなかさん**  
沢庵椀  
優しい味が食べたときに幸せ感を感じられる。  
鶏のパン粉焼き  
揚げたパン粉がサクサクしていて、ジューシー！

その給食を大切にしてくれている  
**ひさどめさん**  
長崎うどん  
あじの味が交わっていて、おいしい。  
じが芋と身の上のじゃが芋  
甘じゆいじが芋がからまって、おいしい。家庭では作らない具材の組み合わせのじゃが芋。

バスはおまかせ  
**ふじたさん**  
かいきのBBQソース  
交わすために味が合ってくる。  
切の塩焼き  
交わすために味が合ってくる。

運転も事務も真面目です  
**いしやさん**  
肉うどん  
大のうどん好き。カレーうどんやけんちんうどんよりも肉うどんが好き。  
魚まがはん  
魚の皮の乗った魚まがはん(大人限定)は、おかしなほどおいしいに驚かす。

先を見て動いてくれる  
**うちださん**  
きな米粉パン  
きな米粉が好き！昔も今も給食と言え、きな米粉パン！！  
沢庵椀  
見た目はとても上品ですが味がずばりパワフル。豚肉がおいしい味出して、たっぷり野菜の歯ごたえも気持がいい。

細かい仕事を自らやってくれる  
**すがやまさん**  
あんパン  
優しい甘さのあんが大好き。年に数回しか食べられないのが残念。  
トマトときゅうりのさっぱり味噌  
さっぱりしていて、おいしい！！夏の間は家でもこればかり食べています！

調理も洗いもとっても早い  
**いさしさん**  
豆腐のサラダ  
優しい味付けで好きです。豆腐がたたくまで食べられる。  
沢庵椀  
具だちで、だしが交わっていて、おいしい。具もたっぷりです。

給食本や注文は  
**さんたさん**  
かけこがカレー  
大好きなカレー。最強においしい。  
アコライス  
沖縄県大好きなので給食でもアコライス、最高です。大好きな地方の給食はテンションが上がります。

とても気さく！電話も対応もしてくる  
**あかいしさん**  
ひじきのドライカレー  
テンションがあがる。  
栗鳥のパン粉焼き  
お肉がたっぷり入っていておいしい。

とっても丁寧  
**かくぼさん**  
生姜焼きごはん  
豚肉の生姜焼きをごはんに入れて、お肉がおいしい。  
サバの塩焼き  
焼きたてのサバの香りに食欲を刺激します。とても好き。

洗いとセットの707エッセンス  
**なみきさん**  
昆汁  
とてもおいしくて、食卓を和ませてくれる。  
れんこんのせんべい  
とてもおいしくてれんこんの繊維が食感が大好きです。

給食だけでなく、書いています  
**おりかわさん**  
竹の子ごはん  
前日に煮て下処理して竹の子のしっとり感があって、優しい辛味。その香りの味。  
あんぱん  
あんが大好き。豆の味もちゃんとおいしい。おはしもおいしいです。

- ・ヒースごはん。  
グリーンピースのイメージが80度変わって、ゆでた新鮮な緑豆と初夏の香りは、冷凍ものとは全く違う！
- ・きな米粉パン。  
油で揚げたイメージでしたが、パンに油をぬってきな米粉をつけてオーブンで焼いています。
- ・コーンスープ。  
クリームコーンエッセンスにかけてなめらかに。ホワイトソースがたまにならないように弱火でゆで、少くお湯をいれます。
- ・タンザンガリチヂミー。  
お肉を汁の中に落とすときは、3人がかりでやってます。大きくなるほうをいただきます。
- ・はらたまスープ。  
強火で沸かした汁の中に、卵白を入れてよくかき混ぜます。
- ・なます。  
大根と人参を大量に千切りにするが、塩をふいてしぼりと水分を絞り、食べるとあっていう期間です。
- ・ほうれん草とせしのり和え。  
ほうれん草とせしをゆでた後のしぼりが大変。毎回ゆでがプルプルします。でもおいしくて大好き！
- ・昆布の佃煮。  
戻した昆布はぬめりがありすが、707がはんにしてあります。
- ・五目豆。  
小さく切った野菜やコロコロの大豆。がたがた落ちて食べるとかたかた想像以上にからかっています。
- ・シウマイ。  
3、4人で半分ほどを食べて作り置き。フォームが必要で大変ですが、喜んでくれるメニューで嬉しい。
- ・さつま芋コロッケ。  
3人くらいで半分ほど作り置き。手間がからって、おいしくて、おかわりに来てくれるのが嬉しい。
- ・大豆ナゲット。  
肉が入っていないのに、肉っぽい味に舌が不思議。
- ・ミニパイ。  
生地作りは気を遣うし難しいけれど、火曜日にできうまくパイになって嬉しい。
- ・カレー花巻。  
とても手がかりが、生地から作るおいしいがある。